



LE 1802 DÉVOILE UNE NOUVELLE CARTE DE COCKTAILS INVITANT À GOÛTER « LES MATIÈRES »



Le 1802, plus grand Bar à Rhum de France, se renouvelle avec l'arrivée d'un duo de barmans et la découverte d'une nouvelle carte de cocktails surprenante et audacieuse.

“ Une carte ambitieuse, créative et impertinente où l'on cherche à retranscrire le goût des matières. ”

Donovan Chouari
& Paul-Antoine Herbet
Bar Managers du 1802



LE 1802



PLUS GRAND BAR À RHUM DE FRANCE

Lové au cœur du Vieux-Paris, le 1802 est le cœur battant du Monte-Cristo, un lieu de vie qui célèbre le XIX^{ème} siècle à travers l'œuvre d'Alexandre Dumas. Les aïeux de l'écrivain produisaient leur propre rhum à Saint Domingue (Haïti); c'est donc en hommage que le bar de l'hôtel est dédié à cet élixir.

1802 est l'année de naissance d'Alexandre Dumas, c'est aussi la date où Saint Domingue - la colonie française la plus riche de toute l'Amérique (par ses profits de l'industrie sucrière) - connaît son insurrection, donnant lieu à son indépendance. Le rhum est le cadeau offert par ces luttes, c'est pourquoi, 1802 est aussi le nom de la 1^{ère} maison parisienne consacrée à ce spiritueux aux multiples paradoxes. Le rhum est l'un des alcools les plus consommés au monde et possède de nombreux visages : il existe un rhum pour chaque palais et chaque moment.

Le 1802 propose la plus vaste sélection de rhums à la dégustation, avec 1600 références, lui offrant la distinction de « plus grand bar à rhum de France ». Ici, amateurs de rhums et néophytes peuvent suivre les pas d'Alexandre Dumas et revivre ses folles soirées dans une ambiance coloniale assurée, sur fond de fauteuils en velours et de bois précieux, de faïences d'époque et de plantes exotiques.

Outre « Matières » la nouvelle carte de cocktails, il est également possible de déguster les multiples références de rhum, de s'inscrire à des mastersclass ou même de s'offrir une belle bouteille.

LE GOÛT DE LA MATIÈRE



“ L’ambition de départ était de se recentrer sur l’écrin, le lieu en lui-même. Nous avons donc eu l’idée de mettre en lumière certains des matériaux présents au cœur du Bar 1802. ”

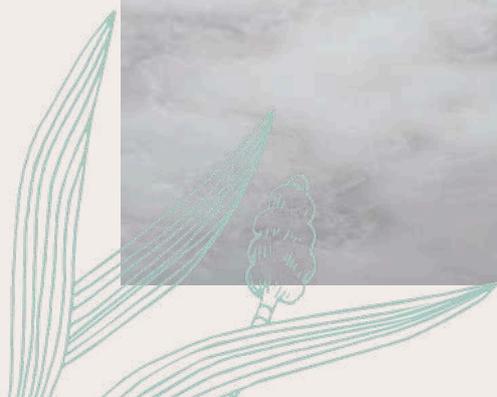
La carte s’articule autour de 12 matières à déguster (2 cocktails seront également déclinés en version non alcoolisée) : porcelaine, céramique, bois, terre cuite, bambou, coconut, cuir, verre, plastique, osier, végétal ou encore métal.

Chaque création se compose des meilleurs spiritueux du monde à base de cannes à sucre, millésimés, arrangés, spécifiques pour convaincre amateurs et initiés : *Rum Flôr de Caña* mais aussi *Rhum Matusalém*, *Paranubés*, *Doorly’s* ... sans compter la propre cuvée 1802, une cuvée exclusive de *Rhum Caroné*, réalisée spécifiquement pour le bar parisien en édition limitée. Les ingrédients sont soigneusement sélectionnés, les infusions, cordiaux et sirops sont préparés maisons et les techniques de mixologie fleurissent avec la chimie : lactofermentation, infusion au Binchotan, carbonatation ...

L’objectif est de retranscrire le goût de la matière. Pour réaliser cet exploit, Donovan Chouari et Paul-Antoine Herbet, ont puisé dans leurs connaissances des produits pour créer des alliances audacieuses et des jeux de textures. Un travail de recherche et de précision, relevé d’une touche d’impertinence, pour oser sortir des sentiers battus, attiser la curiosité et surprendre les palais.

Le cocktail *Plastique* est un savant dosage de Grogue (l'ancêtre du Rhum) infusé à l'hibiscus, d'eau de vie de framboise et de cordial à l'osmanthus, lui conférant une couleur et une texture de bonbon acidulé ; *Cuir* est une réinterprétation d'un Sazerac tandis que *Verre* est un assemblage de *Rhum Planteray* et *Biellé*, d'eau de vie de wakamé, Skinos, cordial de pomme Granny Smith et d'une infusion citron et estragon, offrant la sensation de savourer un moment iodé, celui « d'une bouteille à la mer ».

Une expérience unique et exhaustive, portée par la minutie des détails et des indices menant à la dégustation. Du sourcing des artisans qui ont créé spécifiquement la verrerie, au porte-menu qui décline la carte de façon ludique (une douelle présentant 12 bouteilles en petits formats), jusqu'aux composantes des cocktails, tout fait dialoguer matériaux, textures, saveurs et goûts.



UN DUO D'ALCHIMISTES

Une nouvelle page s'ouvre pour le 1802 avec l'arrivée de ses deux nouveaux talents : Donovan Chouari et Paul-Antoine Herbet. Le duo de Bar Managers a travaillé pendant plusieurs mois pour concevoir une carte annuelle, en accord avec l'ADN du lieu et leurs ambitions de découverte.

Leur inventivité débridée, nourrie de souvenirs de voyage, donne naissance à des fulgurances : un short drink qui se glisse dans une coupette à martini en impression 3D ; de la vannerie, des fleurs ou du cuir pour habiller un verre et même une création électrisante à base de rhum, de brède mafana et d'hémoglobine animale, servie dans une cup en métal - inspirée par le « tot » de rhum*... Dans leurs cocktails, les contenants et les ingrédients se confrontent, se comprennent et s'harmonisent, au service du goût.

À 27 ans, Donovan Chouari a évolué dans tous les styles de bar pour faire ses armes, de l'établissement étoilé à l'adresse festive en passant par la brasserie. Chimiste de formation, c'est un 1er contact derrière le comptoir qui a su convaincre ce « geek des spiritueux » de transformer sa passion en vocation. Guidé par son épicurisme et sa soif d'apprendre, ce touche-à-tout de génie ne cesse de cultiver son esprit de savant et d'approfondir ses connaissances du rhum à travers des formations professionnelles et autodidactes.

À 23 ans, Paul-Antoine Herbet a déjà suivi un parcours en hôtellerie et une spécialisation en pâtisserie avant de prendre les manettes du plus vieux speakeasy de Marseille, le Carry Nation. C'est un véritable coup de cœur pour l'expérience proposée au Bar 1802 qui l'amène à s'installer à Paris. Marqué par son envie de dialogue et d'échanges, il prend plaisir à partager son savoir lors de dégustations de rhum ou de cocktails.

(*ration quotidienne de rhum des marins de la Navy)



“ Le rhum est synonyme de découverte ; il s'entrelace avec l'histoire du monde, la culture, les avancées technologiques, tout en étant probablement l'alcool possédant la plus large palette aromatique. Certains sont destinés à la dégustation, d'autres s'ouvrent à des alliances, deux larges possibilités que l'on peut explorer au 1802. ”



On déguste d'abord avec les yeux le cocktail *Porcelaine*, servi dans une tasse à thé, réalisée par Myrtille Ronteix (Atelier Monochrome). Le *Rum Flor de Caña* s'allie au saké et au Kokuto Shōchū (les 2 alcools de riz principaux du Japon), s'ajoutent un bitters de pêche blanche et du Thé Hojicha (thé vert grillé japonais) pour créer une boisson à la fois suave et onctueuse. Enfin, une préparation maison à base de lait de riz vient apporter la texture de la porcelaine notamment cet « effet sticky ».

BAR 1802 - HÔTEL MONTE-CRISTO
20-22 RUE PASCAL, 75005 PARIS
OUVERT DU LUNDI AU DIMANCHE DE 15H00 À 01H00
COCKTAIL À PARTIR DE 17 EUROS



A PROPOS DU MONTE-CRISTO

À deux pas du quartier Mouffetard, Michel Delloye et Jacques-Olivier Larant, fondateurs de la collection Hôtelières Impertinents, ont imaginé un lieu où (re)vivre « une certaine idée de Paris ». Élégant, intemporel, l'hôtel 4 étoiles prend comme prétexte l'œuvre d'Alexandre Dumas pour s'emparer et actualiser les codes esthétiques français du XIXe siècle. L'adresse puise ses origines dans le caractère bouillonnant du célèbre auteur, dans ses romans, ses personnages, ses voyages, sa ménagerie... tout en accordant mobilier ancien, orientalisme et chinoiserie.

Ses armoiries et son monogramme engagent à respecter un territoire d'élégance feutrée et unique. Dès l'entrée, le voyage dans le temps commence : trophées d'animaux empaillés à l'image d'un cabinet de curiosités, salon, le 1802 (1er bar à rhum de France) ou encore piscine luxuriante. La visite se poursuit dans l'une des 50 chambres (dont 3 Suites et 4 chambres boudoirs) ou dans le restaurant Le Grand Dictionnaire, situé juste en face. Dans le détail ce projet est la mise en lumière du savoir-faire artisanal : l'édition des tissus par Coralie Cintrat, la création des pièces de mobiliers et luminaires par Delphine Sauvaget et Pauline d'Hoop, la réalisation de tableaux sous forme de plafonds et trumeaux par Christoff Debusschere... ponctués par plus de 350 pièces chinées. Un véritable chef-d'œuvre à vivre.